

GLOBAL FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tecnico superiore per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale

DECRETO FOAC N. 889 DEL 9/9/2025

PR MARCHE FSE+ 2021/2027 – ASSE GIOVANI – OS 4.F. RIF. DGR N. 1429 DEL 11/08/2025.

Avviso Pubblico relativo a n. 32 percorsi formativi, delle quattro Fondazioni di partecipazione ITS (Istituti Tecnologici Superiori-ITS Academy)

FIGURA PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il corso di Global Food & Beverage Manager forma professionisti altamente qualificati, in grado di ricoprire ruoli di Manager e Business Operation nel settore dell'Ospitalità, della Ristorazione e del Food & Beverage, sia in Italia che nei mercati internazionali. Attraverso un percorso formativo strutturato e guidato da esperti del settore e partner aziendali, i partecipanti sviluppano competenze avanzate in diversi ambiti strategici. L'apprendimento si concentra sulla gestione innovativa e sostenibile delle imprese Food & Beverage, sulla leadership e gestione delle risorse umane, nonché sulla costruzione di una solida cultura aziendale finalizzata alla crescita professionale. Grande attenzione è dedicata alla cultura enogastronomica, alle strategie di branding e digital marketing, alla customer experience e alla gestione della reputazione online. I partecipanti acquisiscono, inoltre, competenze essenziali per l'ottimizzazione delle operazioni aziendali, che spaziano dalla gestione finanziaria e controllo dei costi alle strategie di pricing, supply chain management e menu engineering. Il percorso formativo consente di sviluppare una visione manageriale ampia e flessibile, capace di adattarsi a contesti internazionali e a scenari in espansione globale. In particolare, nell'ambito delle Wine Destination, i professionisti saranno in grado di promuovere il turismo enogastronomico, progettando esperienze coinvolgenti che accrescano la visibilità e la competitività delle imprese sia a livello nazionale che internazionale.

Grazie alla padronanza delle più avanzate tecniche di gestione aziendale e marketing, il Global Food & Beverage Manager diventa una figura strategica per la crescita e il successo delle imprese, contribuendo alla loro evoluzione e affermazione nei mercati globali.

La figura professionale formata, come lavoratore dipendente o come lavoratore autonomo, potrà occuparsi di una o più delle seguenti attività:

- Organizzazione e supervisione delle risorse umane e dei team di lavoro;
- Gestione e controllo aziendale, budget, statistiche, performance ed espansione;
- Cura dei rapporti con clienti e fornitori, gestione delle relazioni professionali e networking;
- Valorizzazione dei prodotti enogastronomici e promozione delle Wine Destination;
- Operazioni strategiche per aziende dell'Hospitality Business per mercati nazionali ed esteri;
- Progetti di marketing per aziende agroalimentari, ristorative e beverage;
- Consulenza strategica per aziende e progetti nel campo del Food & Beverage.

DESTINATARI E REQUISITI:

25 candidati, giovani e adulti, disoccupati/inoccupati/occupati che alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione, siano in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- a) Diploma di istruzione secondaria superiore;
- b) Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale integrato da un corso annuale di istruzione e formazione tecnica superiore. Per coloro che hanno conseguito il titolo di studio all'estero sarà necessario presentare anche la dichiarazione di valore del titolo.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Per la partecipazione al corso è necessario predisporre: domanda di iscrizione debitamente compilata e firmata; curriculum vitae in formato europeo, contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, debitamente compilato e firmato;

copia di un documento di identità in corso di validità. La domanda di iscrizione dovrà essere redatta online sul sito al link: <https://www.itsturismomarche.it/iscrizioni/>. Una volta redatta sarà reinoltrata in formato PDF al candidato tramite mail. Tutta la documentazione sopra elencata potrà essere consegnata a mano in busta chiusa presso gli sportelli informativi elencati all'Art. 12 "Per Informazioni" entro e non oltre il giorno **26.11.2025 ore 18.00**. Al momento della consegna dei documenti verrà rilasciata all'utente una ricevuta con la data di consegna, oppure potrà essere inviata via pec all'indirizzo iscrizioni.itsturismomarche@pec.it o tramite Raccomandata A/R alla segreteria organizzativa dell'Istituto Tecnico Superiore per le tecnologie per i beni e le attività culturali, per il turismo e per le tecnologie dell'informazione, della comunicazione e dei dati - ITS ACADEMY, Strada delle Marche n.58, 61122 Pesaro (PU), entro e non oltre il giorno **26.11.2025 ore 18.00**, per la raccomandata farà fede il timbro postale di partenza. Il modello del "CV formato europeo" è scaricabile dal sito: www.itsturismomarche.it.

MODALITA' DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE:

L'ammissione al corso avverrà dopo le prove di selezione che consistono nella somministrazione delle seguenti prove:

- Test a risposta multipla con items rivolti a valutare competenze tecniche, tecnologiche e di lingua inglese (livello B1);
- Colloquio individuale motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionale e decisionali, competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso formativo.

Le selezioni si svolgeranno il giorno **27.11.2025** alle **ore 14.00** presso **Casa della divisa - Via Domenico Corvi, 19- Senigallia**. Una volta inviata la domanda ci si dovrà presentare il giorno e l'ora indicata per le selezioni. Coloro che non si presenteranno all'avvio delle selezioni nel luogo, data e orario sopra indicati saranno automaticamente esclusi. I parametri di valutazione delle selezioni verranno dettagliati all'avvio delle selezioni.

SEDE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

Il periodo di svolgimento è previsto da ottobre 2025 a luglio 2027, con impegno settimanale dal lunedì al venerdì (frequenza media: 5 ore al giorno più un rientro settimanale). Il corso verrà attivato nella seguente sede: **Senigallia (AN)**. Il corso sarà avviato il giorno martedì **25.11.2025**. L'attivazione del corso è vincolata al raggiungimento del numero minimo di 25 iscritti idonei per corso.



SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO:

- Orientamento al percorso didattico e all'ingresso in azienda (30 ore)
- Lingua inglese per il business internazionale (50 ore)
- Internazionalizzazione e gestione cross-culturale nel food & hospitality (25 ore)
- Analisi dei mercati globali e trend emergenti (25 ore)
- Wine & Food Tourism nelle destinazioni internazionali (20 ore)
- Strategie di branding e digital marketing per il food & tourism internazionale (30 ore)
- Portali turistici, OTA e comparatori globali (16 ore)
- Strategia d'impresa per il settore turistico e ristorativo (50 ore)
- Economia aziendale: management dell'impresa turistica (30 ore)
- Introduzione all'Intelligenza Artificiale e tecnologie abilitanti (20 ore)
- Revenue management e pricing globale (40 ore)
- CRM e gestione della relazione con il cliente (24 ore)
- Amministrazione, budgeting e gestione HR (30 ore)
- Sistemi informativi per la gestione aziendale (20 ore)
- Elementi di statistica per la risoluzione di problemi complessi (20 ore)
- Normativa e best practices per la gestione d'impresa (10 ore)
- Contrattualistica nel turismo internazionale (20 ore)
- Design Thinking per l'innovazione nel food & hospitality (12 ore)
- Project management (60 ore)
- Laboratorio di Neuromarketing per l'hospitality e la ristorazione (25 ore)
- Laboratorio IoT: automazione e smart management nei processi F&B (20 ore)
- Campagne ADV, social media e strumenti di monitoraggio (25 ore)
- Gastronomia territoriale, qualità e certificazioni (30 ore)
- Selezione e acquisto materie prime, fornitori e pratiche sostenibili (20 ore)
- Gestione dei costi e approvvigionamento (25 ore)
- Norme igienico-sanitarie, HACCP e certificazioni (20 ore)
- Corso Sommelier 1° livello – AIS Marche (30 ore)
- Customer experience e fidelizzazione nel food & beverage (25 ore)
- Tecniche di vendita nel settore turistico (20 ore)
- Marketing esperienziale e turismo enogastronomico (24 ore)
- Team building e soft skills per il lavoro interculturale (20 ore)
- Laboratorio Human Being (12 ore)
- L'organizzazione di un evento turistico e ristorativo (30 ore)
- Startup d'impresa e lavoro autonomo (14 ore)
- Sostenibilità ed etica ambientale nella professione (10 ore)
- Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore)
- Lingua spagnola per la comunicazione nel food business (50 ore)
- Strumenti di educazione digitale d'impresa (10 ore)
- Stage (850 ore)

TITOLO RILASCIATO:

Al termine del percorso biennale, previo superamento dell'esame finale, verrà conseguito il **Diploma di "Tecnico superiore per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale" (V° livello EQF)**.

Maggiori dettagli sul titolo in uscita:

- Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 5, comma 2, della legge n. 99/2022, i diplomi di specializzazione per le tecnologie applicate e i diplomi di specializzazione superiore per le tecnologie applicate sono validi su tutto il territorio nazionale e costituiscono titolo valido per l'accesso ai pubblici concorsi, ove previsto dai rispettivi bandi;
- Il Diploma in oggetto costituisce titolo per l'accesso ai concorsi per insegnante teorico-pratico. Con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito, di concerto con il Ministro dell'università e della ricerca, sono stabiliti la tabella di corrispondenza dei titoli e i crediti riconoscibili;
- Per favorire la riconoscibilità e la circolazione, in ambito nazionale e dell'Unione europea, dei titoli conseguiti a conclusione dei percorsi formativi degli ITS Academy, il diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS diploma supplement.

Per informazioni scrivere a: segreteriastudenti@itsturismomarche.it oppure chiamare la segreteria organizzativa ai seguenti numeri: **347/7602914 e 0721/372179** dal lunedì al venerdì con orario **9.00-13.00/15.00-18.00**.

La Fondazione ITS Turismo Marche offre anche un servizio di orientamento personalizzato in presenza o a distanza (attività di Orientamento formativo individuale) è sufficiente contattare i recapiti sopra riportati. PER I DETTAGLI CONSULTARE IL SITO: www.itsturismomarche.it